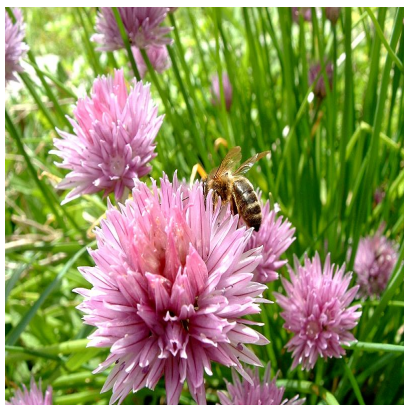




Sauce blanche au cerfeuil ou à la ciboulette

Temps de préparation : 15 minutes.

Ingédients :

40g de beurre
40 g de farine
1/2 l de bouillon d'asperges chaud ou du lait
Sel et poivre
2 c. à soupe de moutarde
2 à 3 blancs d'œufs
5 c. à soupe de cerfeuil ou ciboulette